40e Année. — Tome LXXVIII N° 2051 Paris, 19 Octobre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLÈME DES EAUX-DE-VIE FINES DE RAISIN

Introduction

Dans une petite brochure publiée en 1909 et intitulée « Les Muteries », nous nous sommes efforcé de créer une industrie de la Vinification sur des bases bien rationnalisées, groupant logiquement et presque à égalité les caves des petits, des moyens et des grands producteurs. Notre but était à la fois de réduire les frais d'ensemble des installations et d'obtenir de nos raisins, quel que fût le département d'origine, des vins d'une qualité bien meilleure que par les vieux procédés de nos pères.

Voici comment débutait cette brochure :

« Nous ne pouvons pas donner à notre travail sur les Muteries agricoles, privées ou coopératives, une meilleure introduction qu'une citation empruntée à un ouvrage de M. Victor Sebastian, l'œnologue bien connu. M. Sebastian vient de publier une seconde édition de son livre « Les Vins de Luxe », et dans l'avant-propos, signé de M. Auguste Fernbach, professeur à l'Institut Pasteur, nous trouvons le passage suivant :

« Celui qui aurait osé prétendre, il y a trente ou trente-cinq ans, qu'il peut y avoir intérêt à contrarier la nature, que la nature peut quelquefois travailler mal et donner naissance à des monstres, celui qui se serait permis de tenir ce langage à des viticulteurs, se serait exposé presque à coup sûr, à être traité d'hérétique. Aujourd'hui, tout le monde lui donnerait raison, car tout le monde est d'accord pour reconnaître que les conditions de la production du vin se sont profondément modifiées et que le temps n'est pas loin où, travailler sans le concours des données scientifiques sera aussi impossible en vinification que dans la fabrication de la bière ou de l'alcool. »

« C'est exactement notre thèse de l'industrialisation de la fermentation, mais affirmée d'une façon plus énergique encore, et par la plume autorisée d'un professeur de l'Institut Pasteur.

« Les temps sont venus, et nous sommes convaincu que l'évolution prophétisée se fera beaucoup plus rapidement qu'on ne semble le prévoir. »

A la suite de cet avant-propos, nous rappelions les bases de notre procédé de vinification, dans lequel nous nous sommes efforcé, en ingénieur, de réaliser les règles de stérilisation de Pasteur; et les conseils de concentration des moûts du Professeur Roos.

Nous n'y reviendrons pas ; aujourd'hui, nous voulons démontrer que la fermentation pastorienne, qui procure des vins meilleurs, donne des résultats encore plus *merveilleux* (le mot n'est pas trop fort) lorsqu'on distille de tels vins pour en obtenir des eaux-de-vie.

On vient de publier le texte de la proposition de loi sur la viticulture, résultant des décisions de la Commission des Boissons (15 juin 1933) (1).

Cette proposition conseille avec insistance la distillation des vins bloqués. En effet, alors que la concentration partielle des vins laisse subsister sur le marché le volume total de « degrés-hectolitres », tout en diminuant le volume des hectolitres de vins disponibles, par la distillation au contraire, tout vin distillé est un vin détruit. Il est passé du marché des vins au marché des eaux-de-vie.

On peut en dire autant, du reste, de la production de vins liquoreux ; ce n'est plus le même marché, et ce dernier est moins encombré que celui des vins courants de table. De plus, le vin liquoreux est exportable et ne redoute nullement les conditions de transport et de séjour dans les pays chauds.

Cela ne veut pas dire que nous soyons hostile à la concentration des vins courants, bien loin de là ! Nous ne cessons au contraire de démontrer combien l'on peut améliorer la qualité de ces vins par une augmentation du degré alcoolique, pourvu que l'on suive, — comme nous le faisons nous-même — les sages conseils du Professeur Roos, la méthode par les sirupeux étant au contraire bien répréhensible !

Seule la concentration à la façon de Roos sauvera la viticulture par les belles qualités de vin qu'elle permet de produire.

Nous voulons décharger le marché des vins, en faisant, avec le jus de raisin autre chose que du vin, ainsi que nous l'avons proclamé depuis tant d'années. Le procès semble enfin gagné.

Seulement, dans cette voie également, il y a la bonne manière. Elle est basée rigoureusement sur ce que nous avons publié en 1907 et en 1909 (2).

Les améliorations apportées dans certains détails ou appareils n'en ont pas changé le principe, tout en fournissant des eaux-de-vie encore meilleures.

Ce qu'il y a surtout de nouveau, c'est qu'après tant d'années, la législation finit par comprendre, et va rendre non seulement légale, mais obligatoire, cette manière d'alléger le marché des vins.

Voici en effet l'art. 10 voté par le Parlement :

« Lorsque la statistique... fait apparaître un chiffre de disponibilités supérieur à 72 millions d'hectolitres, tout viticulteur ayant produit 400 hectolitres de vin... *doit justifier qu'il a distillé ou fait distiller* une quantité d'alcool correspondant à un pourcentage déterminé de sa récolte. »

Voilà qui est bien. Les viticulteurs qui ne peuvent pas ou ne veulent pas distiller eux-mêmes pourront faire distiller en leurs lieu et place. Certains gros viticulteurs ou certains industriels pourront monter des distilleries qui centraliseront les vins frappés de distillation obligatoire, pour les distiller dans les conditions les meilleures, et comme technique et comme frais généraux.

Nous demandons même que la loi soit plus explicite et qu'elle dise en toutes lettres que ces distilleries pourront être installées par des propriétaires-viticulteurs ayant le droit de distiller jusqu'à la totalité de leurs récoltes aux lieu et place des autres récoltants, moyennant une indemnisation appropriée.

(1) Elle vient d'être entérinée par la loi du 8 juillet 1933.
(2) La Vinerie, 1re édition 1907, et la Muterie, 1909.

Au point de vue de l'allègement du marché, le résultat sera identique, et c'est tout ce que l'on demande. Mais à tout le moins par cette substitution on libérera les petits récoltants des frais de transport de leur dîme jusqu'à la distillerie qui pourra être éloignée.

Cette manière de faire n'est pas nouvelle, et dans un opuscule date de 1921, intitulé : « Débouchés nouveaux pour les fruits à boisson », nous avons décrit à la page 11 un procédé identique, pratiqué en Russie depuis longtemps pour débarrasser le pays de ses excédents de sucre de betterave.

« Les fabricants de sucre avaient créé une sorte de Comptoir d'exportation sous le nom de « Normirowka », syndicat qui a fonctionné régulièrement pendant plus d'une vingtaine d'années avant la guerre.

« Les Russes, il y a trente ans (donc maintenant plus de quarante ans) fabriquaient plus de sucre que le pays n'en consommait. Mévente, excédents, sous-consommation, tout cela est synonyme et produit toujours le même résultat effondrement des cours au-dessous des prix de revient.

« Au lieu de jeter les excédents à la mer, les Russes résolurent de les écouler à l'étranger à bas prix, afin d'y forcer la vente. D'après les statuts de la Normirowka, qui était quasi-officielle, tout fabricant de sucre était obligé d'exporter une proportion déterminée de sa production. La « norme », égale pour tous, était fixée chaque année suivant les conditions du marché, mais de telle façon qu'il n'y eût pas insuffisance de sucre pour la consommation intérieure.

« Pourquoi les viticulteurs ne se conformeraient-ils pas à ces précédents qui se sont montrés aussi efficaces en Russie qu'en Allemagne ? Il n'y aurait aucune difficulté d'application puisque la loi oblige chaque récoltant à déclarer le nombre d'hectolitres de sa production. Le Syndicat régulateur, ou bien la C. G. V., déterminerait chaque année la proportion que chaque récoltant serait *obligé* de muter au soufre pour les faire distiller ailleurs. Ces mutés pourraient être traités dans une coopérative spécialisée outillée soit pour en faire des concentrés, soit pour faire des eaux-de-vie fines, soit pour tout autre débouché occasionnel. Le Syndicat, ou bien la Confédération, se chargeraient d'organiser méthodiquement la vente à l'étranger, organisation puissante par le chiffre d'affaires et pourtant vendant à prix forts car il n'y aurait besoin que d'une seule agence attitrée dans chaque pays, pour un très gros chiffre d'affaires.

« Nous ne voyons que ce moyen-là comme correct et efficace pour enrayer les effets de la surproduction qui s'annonce. Les quelques dépenses d'organisation seront amorties en une seule campagne par le maintien de cours rémunérateurs. *Une Normirowka ou la baisse !* Il faut choisir et agir avant qu'il soit trop tard.

« En français, la Normirowka pourra s'appeler tout simplement le « Syndicat régulateur du Vin ». Va-t-on demander en sa faveur un caractère obligatoire pour tous ? Il ne pourrait posséder ce caractère sans une loi qui imposerait l'obéissance à tout le monde. »

Il semble que nous en prenons bien le chemin.

En Russie, c'étaient les sucreries voisines des frontières qui, seules, exportaient. Le pays étant immense, le transport du sucre depuis les régions éloignes de l'Oural jusqu'à la frontière eût coûté plus que la valeur de la marchandise.

Mais comme le sucre exporté se vendait « *à tout prix* », c'est-à-dire à peu près à moitié de sa valeur, les fabricants voisins de la Baltique qui se dévouaient pour la corporation étaient indemnisés par leurs collègues éloignés : ils leur vendaient des « certificats de sortie » qui les mettaient en règle vis-à-vis de la Normirowka, et le prix de ces certificats comblait la différence entre le prix pratiqué sur le marché russe et celui du marché étranger.

Du reste en France, vers 1884, on négociait aussi des certificats de sortie, parce qu'il y avait un drawback à toucher.

N'est-ce pas un système identique qu'il faudrait ressusciter pour les viticulteurs ?

Seulement, on nous permettra de dire que le Parlement va un peu fort lorsqu'il ajoute dans son projet d'art. 10 : « L'alcool produit dans les conditions de l'alinéa qui précède est obligatoirement livré à l'Etat avant le 30 septembre... »

Hé ! là ! C'est encore du Monopole. Qu'y a-t-il besoin de créer encore des fonctionnaires aussi nombreux qu'ignorants de ce qu'on pourrait obtenir de mieux comme prix de ces spiritueux ?

Que l'Etat intervienne pour l'*exequatur*, c'est parfait ! Mais qu'il laisse donc les intéressés faire le reste.

Il ne faut pas oublier que les viticulteurs sont déjà pénalisés pour l'excès de production à l'hectare, et pour l'importance de leur vignoble. Pénaliser des gens qui ont beaucoup de rendement, alors que depuis l'antiquité on ne cesse d'encourager le paysan à faire suer à ses sillons le maximum de récolte, c'est déjà une contradiction amère.

Sous quel prétexte exiger en outre que les excédents soient livrés à l'Etat bien au-dessous de leur valeur ? A quoi rime cette rançon complémentaire ?

De quoi s'agit-il en effet, comme disait Foch ? Il s'agit de dégorger le marché des vins au profit de toute la corporation des viticulteurs. Alors, du moment que chacun obéit à cette loi de salut mutuel, du moment que le vin transformé en spiritueux ne peut plus revenir sur le marché du vin, toute coercition complémentaire est une odieuse et injustifiable brimade.

Dites si vous voulez, pour donner toute sécurité au viticulteur et lui faire voir *la limite* de son sacrifice, que l'Etat s'engage — faute de mieux — à acheter les spiritueux produits à tel et tel prix, soit ! Mais pourquoi barrer la route aux efforts de ceux qui voudront rendre le sacrifice le moins lourd qu'il sera possible ?

N'est-il pas lamentable d'aggraver à plaisir l'infortune du producteur ? Si l'Etat l'appauvrit, s'il diminue son pouvoir d'achat, cela aura une rapide répercussion sur le Trésor, car l'impôt ne rentrera plus.

Pourquoi aussi ne faire allusion qu'à une production d'*alcool* et non pas

d'eau-de-vie ? Nous ne cessons de répéter depuis trente ans que faire de l'alcool rectifié, n'ayant commercialement pas plus de valeur que de l'alcool de betterave, que de l'alcool à brûler, et cela en partant d'une matière première noble comme le raisin, c'est une vraie déchéance.

Nous savons bien qu'on a créé une faveur en décrétant que seul l'alcool de fruit irait à la consommation de bouche, mais cela c'est une fiction politique et sentimentale, c'est un titre artificiel de noblesse qui n'a aucune base au point de vue qualitatif.

L'étiquette « alcool de consommation de bouche » ne peut franchir la frontière, et s'il fallait l'exporter, cet alcool ne serait pas payé plus cher que celui de pommes de terre.

Tandis que de la belle eau-de-vie de raisin, c'est tout autre chose ; elle a un cachet inimitable, c'est une liqueur caractéristique.

Utilisée pour faire des mistelles, des apéritifs, des vins de liqueur, des fruits à l'eau-de-vie et certaines liqueurs, elle ajoute ses fines qualités et donne de la survaleur. Disons plus : si l'eau de vie est produite suivant la technique pastorienne que nous ne cessons de recommander, elle est tout de suite *mûre*, et les mélanges dans lesquels on l'introduit n'ont plus besoin de mois et d'années de magasinage pour être bien fondus, bien mariés.

L'Etat trahit donc son devoir de protection de la fortune française lorsqu'il conseille et impose le pire au lieu de donner tous ses encouragements au progrès. Dans toutes les professions, l'idéal de l'homme c'est d'exceller. Tout ce qui est contraire à cet idéal — profitable à nos intérêts comme à notre prestige — est une lourde faute, une véritable trahison.

Enfin l'Etat est un mauvais commerçant surtout lorsqu'il s'agit de faire valoir, aux yeux des acheteurs, des qualités de finesse et de distinction. Il n'y a que le producteur, conscient des efforts qu'il a faits pour obtenir la qualité, qui puisse être le bon avocat de ses propres mérites.

Si le Parlement offre généreusement aux viticulteurs de leur acheter leur alcool aux trois cinquièmes du prix de vente que le Monopole aura lui-même obtenu, cela montre qu'au lieu d'exercer son rôle de protecteur de la Viticulture, il ne cherche qu'à faire une très bonne affaire sur son dos.

Que l'Etat assure l'obéissance de chacun à la règle de l'art. 10, pour la distillation de la proportion de vin qu'il doit fournir, et qu'il se borne à cela. Voilà le seul service que la Viticulture doit lui demander.

(A suivre) E. Barbet.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Divers correspondants m'ont fait parvenir des observations au sujet de mon dernier article sur les possibilités de plantations d'autres numéros dans les sols à climats différents de ceux de Saône-et-Loire. Je les remercie d'attirer aussi mon attention sur divers points qui intéressent les viticulteurs.

J'ai précisé autrefois, mais pour un état de faits encore instables, le temps

modifie ou affirme inévitablement des jugements ; des hésitations peuvent exister sur la convenance actuelle de planter tels ou tels numéros.

Il est bon de rappeler en premier lieu un fait général constaté aussi bien avec les viniféras qu'avec les hybrides blancs ou rouges. Le vin produit par le mélange de plusieurs numéros droits de goût est mieux équilibré que celui de chacun des composants pris individuellement ; il n'est pas douteux en second lieu, *que dans un grand nombre d'années* on pourra dire : tels et tels numéros sont particulièremnt désignés pour tels et tels sols, tels et tels climats, mais il est bien évident que l'on ne pourra obtenir, dans ces conditions optima, des vins de qualité qu'avec des plants de qualité, exempts de tout fox ou goûts anormaux. Ceci peut être admis comme un axiome. Or j'ai essayé plus de 300 variétés choisies soigneusement après dégustation des raisins et l'avis des propagateurs de ces numéros. J'ai dû reconnaître que le plus grand nombre donnaient des vins indésirables, et, cependant, j'ai eu l'occasion de constater, aussi, que quelques-uns des numéros que je rejetais donnaient des vins acceptables en d'autres lieux de culture, tels : S. 4986 pour lequel le très aimable et très regretté M. Creuzé trouvait que j'étais injuste.

A cette époque, c'était évidemment un des meilleurs blancs ou un des rares acceptables avec 5474 que lui-même recommandait chaleureusement. J'en ai encore de 15 ans et 10 ans d'âge, ils continuent à donner un vin foxé, à un degré peut-être moindre, mais si ceux de 10 ans greffés sur Baco I sont encore très vigoureux, ceux de 15 ans directs ou greffés sur 3309 ne montent plus qu'à un mètre de hauteur et il me faut les arracher cette année.

En troisième lieu, il n'est pas douteux non plus que, si dans un sol particulièrement favorable à toutes les espèces de vigne, dans celui par exemple pour vin de cru, des hybrides peu foxés comme S. 1000, 4643, 4986 y donnent déjà un bon vin, des numéros à très bon vin comme : 8365, 8616, 8239, etc... y donneront des vins qui leur seront de beaucoup supérieurs. Ceci seul montre que la voie que je suis est celle qui donnera le minimum de déboires aux planteurs de vigne. Il est possible que j'écarte des numéros qui, si on ne les compare pas avec d'autres, donneraient une satisfaction passable, mais j'indique, en remplacement, des variétés à vin de qualité qui peuvent produire de 60 à 150 hectos à l'hectare (quelques-uns jusqu'à 200), qui sont vigoureuses et pour la plupart de grande résistance aux maladies. Il y a donc beaucoup plus de chances que le vigneron qui suivra mes conseils n'ait pas jeté son argent à la rivière.

Que certains des numéros que j'indique ne se plaisent pas dans des sols déterminés, cela est parfaitement possible. Mes correspondants n'ignorent pas qu'il faut adapter les porte-greffes aux sols ; il en est un peu ainsi pour les hybrides P. D. et cela je ne puis le déterminer, il faudra bien des lustres pour le faire avec exactitude, et, avant l'écoulement de ces temps apparaîtront de nouveaux hybrides de 8/10 à 9/10 de sang de viniféras qui seront si parfaits de goût qu'ils entraîneront, pour les plantations à faire dans 12 ou 15 ans, l'abandon de bien des numéros actuels, comme il en est aujourd'hui des S. 1000, 4643,

4986, 5409 ; Madone, C-4401, sélection Buffet dit : Tank, 5437, 5487, C-7120, etc., etc... D'ailleurs cette question d'adaptation est facile à résoudre par chacun il suffit de planter des hybrides greffés sur les porte-greffes d'usage courant dans la région.

Je crois qu'il n'y a pas plus de un hybride sur cinq qui puisse résister plus de 25 ans au Phylloxéra et les autres plus de 12 à 18 ans. Combien de porte-greffes demi-sang n'a-t-on pas dû abandonner parce que lentement détruits par le Phylloxéra, rien d'étonnant que des hybrides P. D., demi ou 3/ de sang, ne résistent pas davantage à l'insecte et particulièrement lorsque le sol est favorable à l'habitat de ce dernier.

Le climat, l'hygrométrie ont aussi des actions variables sur les cépages. S. 10417 en est un exemple, pour 10868 l'exemple est inverse ; le premier fructifie davantage en climat plus chaud que celui de Bourgogne et le dernier donne, dans les climats plus frais, des raisins plus gros et de plus longue conservation que dans la Drôme par exemple, l'humidité des bords du Rhône paraît devoir lui être défavorable, il pourrit facilement tandis qu'en Bourgogne il se perfectionne à la Pourriture noble à surmaturité, il en sera sans doute ainsi ailleurs.

Il faut encore mettre dans la balance de la discussion le fait trop certain que, si la plantation des hybrides à vin foxé avait continué à progresser comme elle l'a fait jusqu'en 1929 ou 1930, la qualité des vins aurait tellement décru que leur consommation se serait abaissée de plus en plus ; les hybrides auraient alors soulevé une réprobation générale, laquelle aurait eu pour aboutissement l'interdiction de la plantation de tous les hybrides, les petits vins du Midi en auraient bénéficié quelques années, mais la très grande majorité des vignerons du Centre, de l'Est et de l'Ouest auraient dû renoncer à la culture de la vigne, les conséquences sociales en auraient été désastreuses ; le nombre des déracinés de la terre se serait accru, la surpopulation des villes aurait augmenté ainsi que le chômage qui en aurait été la suite naturelle. On se serait privé pour longtemps d'un moyen d'abaisser grandement le prix du vin. Tout cela aurait constitué une régression du progrès et du mieux vivre.

J'ai visité, cette année, une étendue assez grande de vignes en Saône-et-Loire. Ma région a subi une gelée à —11° le 23 avril, froid excessif et rare heureusement, due à la proximité de la Loire et à son orientation N.-S. ; deux kilomètres à l'Est et à l'Ouest et dans les diverses autres régions, la température ne s'est pas abaissée au-dessous de —5 à —7° et à —3 à —4° dans bien des coteaux ; là, le gel n'a fait aucun mal grâce à la sécheresse de l'atmosphère, et, cependant, dans toutes ces régions qui semblent privilégiées par rapport à mes vignes, les viniféras ne donneront pas plus de 5 à 10 hectolitres à l'hectare, la Coulure, l'Eudémis, la Pyrale ont détruit la plus grande partie des récoltes, moi je puis encore compter sur une production de 30 hectolitres au moins à l'hectare, j'aurais eu certainement 70 à 80 hectolitres si la température n'était pas descendue en dessous de —6° comme les jours précédant le 23. N'est-ce pas là

une démonstration sans appel de la valeur de certains hybrides que je recommande ?

Pour préciser davantage, j'ajoute que j'ai encore plus de 60 numéros dont beaucoup sont indésirables, si je n'avais eu que 8 à 10 des numéros les mieux choisis j'aurais pu espérer une production de 70 à 80 hectolitres malgré le froid de —11°. J'ai même quelques phénomènes qui, bien que poussés de plusieurs centimètres, le 23 avril, n'ont pas gelé, ni coulé ensuite.

Je ne saurais trop appeler l'attention sur cette question des hybrides à bon vin, parce que, non seulement ils permettent de maintenir la culture de la vigne partout où elle existait avant le Phylloxéra, mais d'espérer de produire des vins meilleurs qu'autrefois, les expériences que j'ai déjà faites en hybridations, en conformité avec les règles que j'indique dans « La vigne à grand rendement », me l'ont prouvé ; on peut réunir sur le même plant la résistance presque totale au Mildiou et le goût fin des viniféras avec productions plus grandes. Cela ne doit pas faire perdre de vue que la qualité d'un vin dépend beaucoup plus du sol que du plant lui-même, ce dernier apporte son contingent, mais il est inséparable de la nature du sol pour exalter ses qualités. Le meilleur plant, tel le Pinot de Bourgogne, ne donne qu'un vin ordinaire dans un terrain quelconque.

Pour les régions méridionales, la question posée est celle du degré minimum. Elle peut être résolue par la concentration, procédé fort onéreux, ne peut-elle pas l'être à moindres frais ? Des viticulteurs l'ont bien compris et ont pris leurs dispositions pour remplacer chaque année un nombre respectable d'hectares d'aramon par des hybrides donnant du très bon vin de 11 à 13°, ils y trouvent l'avantage d'améliorer les qualités gustatives, le degré et la couleur du mélange aramon et hybrides.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines,
Marcigny (Saône-et-Loire).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nécrologie : M. Emile Fréchou (Gaston Lavergne). — Enquête sur la vigne en Roumanie (Henri de Montfort). — La chlorose : les vignes âgées (H. Emon). — Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France. — Vœux adoptés par le 31e Congrès des syndicats des Alpes et de Provence. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La période des pluies semble terminée, depuis la « nouvelle lune », mais le vent du Nord ne veut pas souffler pour assainir l'atmosphère surtout dans les régions qui ont été inondées et où la décomposition de cadavres d'animaux ou de matières organiques de toute sorte empeste l'air. Heureusement le soleil, chaud purificateur, brille dans la journée et détruit pas mal de microbes. L'humidité de la nuit vient ramollir ce qui avait été séché par le soleil dans la journée, tandis que si le mistral sec soufflait pendant quelques jours comme il doit le faire à certaines périodes, dans notre Midi, l'humidité disparaîtrait totalement.

On a commencé un peu partout à déblayer et à remonter quelques murs, dans les parties élevées et sablonneuses. On ne peut pas encore pénétrer dans les

parties basses argileuses. Beaucoup de vignes sont totalement recouvertes de gravier ou de limon, les souches ont été couchées ou arrachées. Les pépinières Richter de Montpellier ont été très éprouvées et une partie devra être totalement arrachée et replantée.

D'ailleurs, les vignes dont les souches ont été couchées et une partie arrachées devront être refaites. On ne peut pas enlever le limon ou le gravier qui recouvre tout. Le mieux, c'est de faire un défoncement profond, aussitôt qu'on le pourra et sans attendre que le sol durcisse trop. Après un nivellement soigné, on replantera ou on mettra ces terrains d'alluvion et frais en prairies. Les cultures sur ces terrains fertilisés deviendront belles.

Les raisins sont maintenant tous rentrés, sauf quelques raisins de table à peau dure qui résistent bien à l'humidité, comme les « servants ». Ce sont ces raisins qu'on consomme en ce moment dans les ménages et que les stations uvales et les marchands vendent à des prix abordables.

Les vins sont faits en général et on devra les débarrasser des lies aussitôt que le vent du Nord soufflera. On filtrera ces lies pour faire distiller le vin qui aura coulé et on jettera le résidu. On ne doit plus faire de vins de lies. Ce serait se porter préjudice à soi-même en vendant les lies à de vils prix, pour faire du vin.

Nettoyer et soigner le matériel vinaire et de vendanges pour l'avoir en bon état à la récolte prochaine. Ne pas passer de l'eau dans les cuves, les comportes, les fouloirs, les tuyaux de pompes, si l'on veut éviter les moisissures. Nettoyer ces ustensiles et appareils avec du vin de lies destiné à la distillerie ; bien brasser les comportes et les faire sécher avant de les mettre en place.

Dans les vignes, couper quelques sarments trop longs qui croisent afin de pouvoir pratiquer un labour superficiel destiné à faire périr les mauvaises herbes qui recouvrent le sol, après les pluies et dont la végétation est favorisée par une température douce. Ces labours ne devront se faire que par vent du Nord sec, sans cela, les herbes ne seraient que déplacées et ne périraient pas. Faire extirper le chiendent qui a repoussé après les pluies. L'été a été favorable pour le faire périr.

Aussitôt après les labours superficiels faits avec des instruments spéciaux à grand travail, faire les trous de remplacement pendant que le feuillage existe encore, afin de bien voir les ceps qui doivent être arrachés.

Il faudra bientôt penser aux fumures qui ont été un peu négligées cette année. Dans les vignes où l'on a mis des fumiers de ferme au printemps, on ne devra pas fumer cette année, parce que les éléments nutritifs de ces engrais n'ont été absorbés qu'après les dernières pluies d'automne, le sol n'ayant pas reçu d'eau depuis leur emploi.

Nous avons déjà vu des vignes taillées assez court, d'autres dans lesquelles des troupeaux de moutons broutaient le feuillage. Cette pratique est mauvaise, surtout cette année où les sarments mûrissent après les pluies. Il est bon de laisser le feuillage jusqu'au moment où il jaunit. En ce moment, il est encore bien vert sur tous les arbres et arbustes, il y a eu une poussée de sève tardive.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés tenus toutes les semaines continuent à être fréquentés, depuis que la vendange est finie et que les vins sont logés. On a constaté la semaine dernière une certaine activité d'achats pour enlever de suite. Il se pratique peu d'achats logés, parce que les propriétaires qui n'ont pas un besoin pressant d'argent préfèrent attendre, puisqu'ils sont obligés de garder le vin chez eux.

La récolte, dans toute la région méridionale, sera inférieure à une petite moyenne, et à peine supérieure à une demi-bonne récolte. Ainsi que nous l'avons déjà dit, on a trop crié qu'il y aurait une grosse récolte, et surtout, on a trop répété après le président de la Commission des boissons de la Chambre que le vin ne se vendrait qu'à un prix dérisoire.

Le commerce des centres de consommation éloigné de la production ne veut pas encore croire que la récolte est déficitaire, c'est ce qui le fait hésiter de se lancer dans des achats.

Il n'y a que ceux qui viennent se rendre compte sur place qui font des achats quelquefois assez importants en donnant les prix demandés.

Le prix de 10 fr. le degré est dépassé pour les beaux vins.

La qualité et la couleur sont parfaites cette année. Le degré est assez élevé, même pour les vins de plaine. S'il y a quelques petits degrés, ce sont des vins faits avec des raisins mouillés par les pluies. C'est une infime minorité, aussi tous les viticulteurs méridionaux demandent qu'il ne soit fait aucune dérogation sur le degré minimum, soit en France, soit en Algérie.

Lorsqu'on fait une loi, il ne devrait pas être prévu de dérogations, parce que par des influences politiques, on arrive toujours à influencer les ministres qui accordent ce qu'on leur demande. On devrait confectionner moins de lois où l'on ne se reconnaît plus et faire appliquer rigoureusement celles qu'on aurait votées après les avoir bien étudiées et revues par le Conseil d'Etat.

Il serait temps que les politiciens de profession fassent moins de bruit autour de cette pauvre viticulture dont ils se servent tous dans notre région pour obtenir des mandats électifs. Et chose drôle, la majorité des représentants des régions viticoles sont des pharmaciens, quelquefois de 2e classe, des professeurs ou des avocats. Presque aucun d'eux ne possède un pied de vigne. Quelle ironie !... A qui la faute ? Bien sûr, pas aux élus qui profitent de la bêtise humaine. Le grand « manitou » de la viticulture à la Chambre représente la région la moins viticole de l'Hérault. Une région montagneuse où il n'y a que des mines et des châtaigniers. — E. F.

Nécrologie. — M. Emile Fréchou. — Dans les derniers jours de septembre, s'est éteint, à Nérac, à l'âge de 92 ans, M. Emile Fréchou, un des doyens de la Pharmacie française, dont la *Revue de Viticulture* publia, il y a bien longtemps, de très intéressantes recherches sur les maladies cryptogamiques de la vigne, notamment sur le Mildiou et le Black-Rot. Ces travaux valurent à M. Fréchou une médaille d'or de l'Académie d'Agriculture et la croix de la Légion d'honneur. M. Fréchou, qui présida pendant de longues années le Comité Central d'Etudes et de Vigilance contre le Phylloxéra, était un modeste savant qui faisait libéralement profiter son entourage des fortes connaissances qu'il avait patiemment et pratiquement amassées.

C'était également un administrateur distingué que ses concitoyens envoyèrent au Conseil général du Lot-et-Garonne, après l'avoir placé à la tête de la municipalité de Nérac.

Qu'il soit permis à un vieil ami de lui donner ici un dernier souvenir. — Gaston Lavergne.

Enquête sur la vigne en Roumanie. — Il est peu de pays qui méritent autant que la Roumanie la dénomination de pays essentiellement agricole. On estime en effet que le pourcentage de ses habitants tirant leurs moyens d'existence de l'agriculture approche de 80 %. C'est d'ailleurs la grande raison pour laquelle la Roumanie a beaucoup souffert au cours des dernières années des répercussions qu'a eues la crise mondiale sur l'agriculture. C'est pour cela aussi qu'elle a adhéré, dès le début, au Bloc des Etats agricoles de l'Europe centrale et orientale, formation économique qui, quoiqu'on en pense en Occident, est appelée à jouer un grand rôle dans la vie européenne.

Le peuple roumain a d'abord été connu dans l'histoire comme un peuple de pasteurs. Puis, au cours du XIXe siècle, l'importance de l'élevage a diminué tandis que le pays devenait un véritable grenier de blé et de maïs. En même temps, la culture des arbres fruitiers et de la vigne se développait.

Il nous a paru intéressant de commencer notre enquête sur les conditions économiques de la Roumanie par l'examen de la viticulture. Et nous croyons que les indications qui vont suivre ne seront pas sans surprendre et intéresser les amateurs de vins occidentaux. Il faudra d'ailleurs qu'ils fassent crédit à nos affirmations car, dans les conditions présentes, les vins de Roumanie ne peuvent être consommés que sur place. Mais répétons bien vite que Bacchus n'a pas à rougir de la plupart des vins dont il nous a été donné de faire l'expérience.

Dans un excellent travail publié récemment dans l'*Est Européen Agricole*, la grande revue internationale de questions agricoles de l'Europe de l'Est, le professeur roumain J.-C. Theodorescu a réuni des informations scientifiques et techniques de vif intérêt sur la viticulture dans son pays. Cette étude est à signaler à ceux qui s'intéressent spécialement au côté scientifique de la question.

On sait qu'autrefois le territoire actuel de la Roumanie était habité par les Géto-Daces, un peuple d'origine thrace qui fut plus tard conquis par les Romains. Dès les temps anciens, ces Géto-Daces fabriquaient du vin, ayant cultivé des vignes provenant de l'espèce *Vitis Silvestris* qui poussaient dans le pays à l'état sauvage. Déjà six siècles avant l'ère chrétienne, au témoignage des historiens, le vin faisait ainsi l'objet d'un important commerce le long des côtes de la mer Noire et des villes comme par exemple celle de Tomis, qui est aujourd'hui devenue le grand et célèbre port roumain de Constantza, avaient adopté comme armoiries une grappe de raisin.

Mais nous passerons sur les péripéties de l'histoire de la vigne en Roumanie pour constater que, si la viticulture y fut toujours développée, elle prit surtout une grande extension à partir de 1860. L'attaque du Phylloxéra en 1884 vint éprouver durement les vignobles roumains. Presque toutes les anciennes vignes, sauf dans les régions sablonneuses, furent détruites. Il fallut replanter, d'abord avec du plant américain, puis avec des variétés importées de France et d'Algérie. Et il faut bien dire que ces dernières, ne correspondant pas du tout au climat et aux conditions de culture, donnèrent finalement pas mal de mécomptes.

D'après les statistiques recueillies par M. Theodorescu, en 1932, la vigne occupait en Roumanie 328.000 hectares sur 29.485.000 que comporte la superficie totale du pays, faisant vivre 450.000 familles de vignerons. Le savant roumain note que dans les régions du pays « où les raisins et le vin sont consommés sur « une plus grande échelle, la santé et la vigueur de la population sont éviden- « tes, tandis que l'alcoolisme qui est le résultat de la consommation de l'alcool « industriel n'y trouve pas de place et ne peut s'introduire dans un pays aussi « important que la Roumanie ».

La récolte moyenne oscille actuellement autour de trente-six hectolitres et demi à l'hectare. Les vignobles sont répandus dans tout le pays, sauf dans les régions montagneuses et froides du nord ; les plus anciens et les plus renommés sont groupés le long des collines sous-carpathiques, jusqu'au quarante-huitième degré de latitude nord. La Bessarabie à elle seule fournit le tiers de la production actuelle.

Naturellement, à cause du climat et des positions que les vignes occupent, des sols très différents entre eux et des variétés de vignes, on rencontre en Roumanie toute une gamme de vins présentant des caractères très variés.

Actuellement, la Roumanie poursuit l'application d'un programme viticole très sévère dont elle attend d'heureux effets pour l'amélioration de ses vins et leur bonne appréciation sur le marché européen. Ce programme comprend essentiellement : 1° la limitation de la plantation de la vigne dans les zones naturelles des coteaux, en combattant son extension dans les plaines ; 2° l'interdiction radicale de la plantation des hybrides producteurs directs ; 3° la limitation des espèces et hybrides porte-greffes et des variétés nobles de vignes susceptibles d'être greffées et plantées en Roumanie ; 4° l'introduction d'une législation sur les dénominations d'origine ; 5° la tendance à la suppression de l'alcool industriel dans la consommation de bouche et son remplacement par le seul alcool de vin et de fruits.

Telle est l'actuelle situation de la viticulture roumaine. M. Théodorescu nous dit qu'actuellement se décide son avenir, car la crise économique coïncide avec le moment de la replantation des vieilles vignes après une première reconstitution. Dans les pays européens où l'on sait apprécier le vin, l'effort que fait en ce moment le vigneron roumain ne saurait être sous-estimé. A plus d'un titre, il doit être connu et suivi. — HENRI DE MONTFORT.

La Chlorose. Les vignes âgées. — Les nombreux viticulteurs qui viennent tous les ans me rendre visite pour constater la supériorité de mes porte-greffes

ne devront pas oublier cette année surtout de venir voir mon petit vignoble, afin de se rendre compte que tout ce que j'avais annoncé est au-dessous de la réalité. Aujourd'hui, à côté des vignes voisines, mon petit vignoble donne l'impression d'enfants qu'on aurait placés à côté de grandes personnes. Indemne de Chlorose alors que plus ou moins atteintes les plantations souffrent de cette affection, il apparaît d'une vigueur exubérante et d'un vert sombre. Mon système de taille, qui repose sur des données scientifiques (anatomie et physiologie végétales), m'a permis de réaliser un fait que j'avais prévu, à savoir que la vigne, comme toutes les plantes, devait en vieillissant continuer à se développer, devenir plus forte, plus robuste, prendre plus d'envergure et par conséquent produire davantage et de meilleure qualité. Si on arrache des vignes vers la vingt ou vingt-cinquième année et que ces vignes justifient de leur arrachage par leur peu de vigueur et leur peu de production, c'est qu'il y a une ou plusieurs causes spéciales qu'il s'agit de déterminer. Quelles sont ces causes ? Manque de résistance du porte-greffe ou Phylloxéra ? Manque d'affinité du greffon ? Mauvaise adaptation au terrain ? Surproduction, amenant l'épuisement prématuré ? Mais tout cela éliminé, la vigne doit se développer normalement, continuer de prendre de l'expansion et devenir de plus en plus belle. Cependant j'ai connu bien des vignobles qui ne souffraient pas des causes précitées et qui ont fléchi vers la vingtième année à tel point qu'on a dû arracher les vignes ; et l'idée se répand maintenant que vers la vingtième année on a avantage à renouveler les vignes. Il est certes des vignes et même beaucoup que l'on aura avantage à renouveler, mais pour conserver des vignes âgées et les conserver exubérantes de santé, il y a quelques petites précautions à prendre. Or, lorsque le porte-greffe est suffisamment résistant au Phylloxéra, qu'il est bien adapté au terrain et que son greffon a de l'affinité, c'est la taille qui joue le principal rôle. C'est donc pour voir la confirmation de ma théorie, que j'exposerai plus tard, que j'invite toutes les personnes que la question intéresse à venir rendre visite à mes vignes. Les visiteurs pourront alors se rendre compte que des vignes âgées de trente ans et plus et placées dans des terrains d'une fertilité moyenne sont d'une vigueur exubérante et très productives et je puis leur certifier qu'à l'âge de dix ou douze ans elles n'étaient pas si productives qu'elles le sont aujourd'hui. — H. EMON, à Pérignac (Charente-Inférieure).

Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France. — La Société nationale d'Horticulture de France organise, sous la présidence de M. Fernand David, sénateur, ancien ministre, son Exposition annuelle d'Automne, qui aura lieu à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 27 octobre au dimanche 5 novembre inclus.

Cette manifestation florale, consacrée aux roses, arbres fruitiers, arbustes d'ornement, orchidées, fleurs de serre et de pleine terre, fruits forcés, légumes, Industries et Beaux-Arts horticoles, s'annonce sous les plus brillants auspices.

Vœux adoptés par le 31e Congrès des Syndicats des Alpes et de Provence. — Prenant en considération l'exposé de la situation qui vient d'être fait par le rapporteur, M. Bernard Gavoty, sur les moûts concentrés, le Congrès de l'Union des Alpes et Provence émet les vœux suivants :

1° Que soit soumise à M. le ministre des Finances la proposition de dégager des droits d'imposition relatifs aux glucoses la circulation des moûts concentrés non destinés à l'exportation ou à la consommation intérieure, ainsi que le prévoit l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931, et que soit ainsi assurée la libre circulation des moûts concentrés soumis aux seuls droits de circulation des moûts ;

2° Que des encouragements et facilités soient donnés à des caves coopératives méridionales pour expérimenter sur leurs vins la chaptalisation au moyen des moûts concentrés ainsi que les autres applications de ces derniers ;

3° Qu'il soit demandé à M. le ministre des Finances, devant l'apparente et

surprenante sévérité du décret du 23 août dernier, de recommander à ses services d'apporter dans les premières applications tous les ménagements et apaisements possibles, afin de faciliter au mieux les essais en grand de la concentration et de ne pas décourager prématurément les bonnes volontés qui chercheraient à créer par ce moyen des débouchés nouveaux à la viticulture, soit en France, soit aux colonies, soit à l'étranger. (Vœu présenté par M. H. Astruc.)

Bibliographie

EDOUARD BERNARD : *Le problème de l'azote en France* (Librairie J.-B. Baillère, Paris. Prix : 25 fr.). — Une très belle édition avec nombreuses planches séparées, tirées sur papier couché, où est exposée en 220 pages toute la question de l'azote et ses dérivés et son utilisation comme engrais ou comme explosifs. Cet important problème et sa résolution technique et commerciale sont exposés, dans tous les détails, par son auteur d'une grande compétence qui a su assouplir la technique de cet important problème à la portée de tous, et examiner les diverses phases agricoles, commerciales et techniques dans tous leurs éléments.

A. BLANC, ingénieur en chef du Génie rural, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier : *Le matériel vinicole*. — Dans une plaquette de 68 pages, avec 90 figures, M. A. Blanc, au Congrès de la machine agricole du mois de janvier 1933, a fidèlement et parfaitement résumé l'état actuel du matériel vinicole, qui a été si profondément modifié et rajeuni depuis la guerre. Cette mise au point, où sont décrits toutes les machines nouvelles en vérification et les agencements qui en dérivent dans les celliers, étant nécessaire et M. A. Blanc a réalisé, sous une forme modeste, un des travaux les plus documentés et les plus utiles aux viticulteurs.

MAISON MOËT ET CHANDON. — La maison Moët et Chandon vient d'éditer une fort jolie plaquette à l'occasion des fêtes commémoratives du quatrième centenaire du Champagne sur le *Sixième Livre des haults faitz et dictz de Pantagruel*, écrit en langue rabelaisienne, colligé par Fernand Fleuret et illustré par de belles figures de Lucien Boucher. Cette belle édition artistique, où est exalté le Champagne, fait honneur à la vieille maison champenoise dont le dévouement à notre grand et précieux vin s'est si souvent manifesté par des initiatives toujours originales et de bon goût.

L'Eternité, la Vie et la Mort, par Georges LAKHOWSKY (Charpentier, édit). — *La Terre et nous*, par Georges LAKHOWSKY (Fasquelle, éd.).

A quelques mois d'intervalle, M. Lakhowsky a publié deux ouvrages renouvelant une partie de ses théories déjà signalées dans la *Revue*, surtout dans *l'Eternité, la Vie et la Mort*, qui paraissait terminer le cycle des observations particulières de l'auteur, par son titre même, puisqu'il « évoquait la fin de la vie humaine comme point fatal à éviter le plus longtemps possible ».

De ces curieuses théories sur les importances de l'oscillation des noyaux cellulaires des innombrables cellules (200 quintillons) de notre corps humain, nous retiendrons cette affirmation, souvent répétée dans ses précédents travaux, que la mort peut être retardée d'une façon importante si on sait utiliser le jeu si impressionnant des ondes atmosphériques et leur manifeste activité sur les organismes vivants et spécialement humains.

Les exemples signalés par M. Lakhowsky sont impressionnants par leur précision et leur abondance ; le livre tout entier est à lire et à méditer ; les hommes atteints par les menaces du vieillissement plus ou moins imminent y trouveront ample documentation consolante, et de nature à les encourager à lutter pour leur existence prolongée avec le minimum de souffrances et de misère physiologiques. L'auteur attribue une importante action aux taches solaires sur les activités des ondes atmosphériques ; sur ce point, je crois cette affirmation trop absolue, et il y a d'autres éléments de stimulation.

Le second volume des deux derniers publiés par notre auteur est un résumé remarquablement captivant de ses théories, sous le titre *la Terre et Nous* ; et l'exposé de multiples observations et vérifications matérielles des résultats acquis par les expériences auxquelles il a été possible de se livrer dans les hôpitaux qui ont consenti à lui ouvrir leurs portes ; il a réalisé la réduction de plaies cancéreuses, et dans des conditions si complètes qu'on s'étonne seulement des résistances de beaucoup de médecins à accepter les théories et la mise en pratique des circuits oscillants imaginés par M. Lakhowsky. (Nous ne relaterons que comme curiosité amusante l'affirmation qui nous fut faite que certains docteurs emploient sur eux-mêmes ou sur certains de leurs proches, ces colliers ou ceintures, et en dénieraient l'efficacité à leurs clients.) Si tels faits étaient exacts, ce serait une démonstration, que nous nous refusons à admettre, qu'il y aurait des gens trop intéressés à leur recette pécuniaire plutôt qu'à la guérison de leurs clients, dans le monde médical, qui compte une si grosse majorité de grandes honnêtetés morales et professionnelles. Mais laissons de côté cette opposition partielle encore de certains aux applications des découvertes de notre auteur, et signalons que dans son dernier volume il émet des héories étonnamment précises et assises sur des constatations nombreuses et détaillées, qui tendent à démontrer que si nous mourons ou si nous sommes malades, cela est dû en grande partie à nos ignorances des actions des milieux et des maisons que nous habitons. Les variations souterraines des sols sont marquées par des coupures, « *failles* », auxquelles il faudrait attribuer l'origine des bouleversements atmosphériques les plus impressionnants (orages, tonnerre, tremblements de terre, etc., etc.), et le moyen de repérer ces coupures qui présentent de si graves dangers pour les humains qui séjournent au-dessus, est affirmé, réalisé par la construction d'un indicateur spécial que chacun pourra bientôt, il faut l'espérer, se procurer.

Parmi les détails abondants et curieux signalés par l'auteur pour déterminer, au moins partiellement, les dangers de certains logements, il signale que les lieux de nature à inspirer des méfiances sont fréquentés par les fourmis, et que le port des circuits (colliers ou ceinture) suffit pour neutraliser les effets nocifs de ces locaux.

De curieuses photographies complètent un texte aussi passionnant à lire qu'intéressant à tous les points de vue sanitaire et social.

Il a été souvent reproché à M. Lakhowsky de n'être pas un savant officiellement diplômé, et de ce fait de nombreux négateurs ont tenté de tirer parti pour essayer de mettre en suspicion, près du public, les remarquables réalisations de notre auteur ; mais voici qu'intervient, par hasard curieux et bien caractéristique, la déclaration d'un savant dont personne ne songera à suspecter la valeur, sanctionnée par des travaux et des découvertes officiellement sanctionnées par l'Académie des Sciences. M. Maurice de Broglie vient de publier sous sa signature, dans le *Journal*, un article aussi précis que possible sur l'existence des ondes atmosphériques et sur les influences qu'elles exercent sur tous les êtres vivants. A noter tout particulièrement la phrase qui pose si merveilleusement la question : « de pareilles explosions se produisent évidemment aussi bien dans « les milieux de notre organisme que partout ailleurs... qui sait les effets nuisi- « bles ou peut-être utiles de ces averses cosmiques ? »

C'est sur cette interrogation, qui déguise mal une intense curiosité, que nous nous arrêterons, nous-même, qui depuis six ans, tentons avec des moyens trop insuffisants, d'élucider quelques-uns des problèmes soulevés, et parfois résolus par les travaux de M. Lakhowsky. — LABERGERIE.

P. S. — Si quelques mécènes curieux des possibilités que la lecture des deux volumes signalés, voulait nous apporter l'aide matérielle qui nous manque, du point de vue financier, il est dès maintenant acquis par nos investigations personnelles et leurs premiers résultats, qu'un avenir certain et proche, par suite des réalisations de dispositifs que nous avons pu mettre sur pied, assurera à nos investigations, comme à celles plus spécialement médicales de M. Lakhowsky, des confirmations sérieusement intéressantes aux points de vue viticole, vinification et en général agricole. — L.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus ; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 9 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. à » fr. ». Vins nouveaux, pas de cote.

Midi — *Nîmes* (*16 octobre 1933*). — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 78 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 105 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr. ; 11°5 à 12° 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 470 à 480 fr. ; trois-six de marc, 450 à 460 fr. Eau-de-vie de marc, 440 à 450 fr.

Montpellier (*17 octobre*). — Vins rouges 1933, de 9 fr. » à 10 fr. ; Rosé, 10 fr. ; Esprit de vin à 86°, 480 fr. ; Marc à 86°, 460 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 450 à 455 fr.

Béziers (*16 octobre*). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*15 octobre*). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (*14 octobre*). — Vins de 9 à 11°5, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (*14 octobre*). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (*13 octobre*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 10 à 11 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 121 fr. le quintal, orges, 66 fr à 68 fr. ; escourgeons, 65 fr. à 66 fr. ; maïs, 83 fr. » à 90 fr. » ; seigle, 63 fr. » à 66 fr. » ; sarrasin, 71 fr. à 73 fr. ; avoines, 43 fr. » à 54 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 40 à 55 fr. ; sterling, 22 à 30 fr. ; Rosa, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr. ; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr. ; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr. ; luzerne, 195 fr. à 265 fr. ; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. 50 à 211 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 80. — Longe, de 9 fr. 50 à 12 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 150 fr. 100 kgs ; neige, 155 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 250 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 600. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Raisin du Midi blanc, 200 à 700 fr. ; Muscat, de 300 à 500 fr. ; Œillade, de 250 à 400 fr. — Noix, de 150 à 300 fr. — Figues, 300 à 700 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 250 à 350 fr. — Haricots verts, de 150 à 580 fr. — Artichauts, 60 à 190 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 20 à 120 fr. le cent. — Carottes, de 105 à 175 fr. — Endives, de 180 à 250 fr. — Salsifis, de 125 à 160 fr. les 100 bottes. — Tomates, de 110 à 250 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 40 fr. le cent.